



CURSO GRATUITO

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO SOSTENIBLE

Código

HOTR0007 + HOTT02-MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

50

Objetivos

Aplicar las técnicas utilizadas en la preelaboración y conservación de toda clase de alimentos, asegurando la higiene en la manipulación de alimentos.

Información

Curso gratuito, subvencionado al 100% por el SEPE Preelaboración y Conservación de Alimentos de 50 horas en modalidad teleformación. Si piensas en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, solicita información sobre este curso.

Contenido

0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR.

- Conocimiento de las tendencias del turismo en la era post COVID-19: turismo sostenible.
- Identificación de las características de la economía circular.
- Determinación del concepto y características del turismo.

1. UTILIZACIÓN ADECUADA DE EQUIPOS DE COCINA.

- Ejecución de la maquinaria básica.
- Manipulación de la batería y utillaje.

2. CARACTERIZACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS.

- Identificación de las características de las materias primas.
- Categorización de la variedad de productos.
- Asimilación de las cualidades y aplicaciones gastronómicas.

3. PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS.

- Realización del tratamiento básico.
- Manipulación de cortes y piezas.
- Integración de técnicas de preelaboración.
- Implementación del control de resultados.

4. PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS.

- Preelaboración y tratamiento de las verduras.
- Preparación de las aves de corral, ganado lanar, vacuno, cerdo y pescados.

5. PLANIFICACIÓN DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

- Aplicación de los sistemas y métodos.
- Integración de los equipos asociados a cada sistema/métodos.
- Asimilación de las técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos.

6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS.

- Definición de regeneración.
- Procedimientos de regeneración.
- Criterios de seguridad y calidad en la regeneración.

7. PLANIFICACIÓN DE LA HIGIENE EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA.

- Organización de la instalación y equipos.
- Manipulación de alimentos.
- Comprobación de posibles Intoxicaciones alimentarias.